

Torta Lemon Polenta

Mi sono imbattuto in questa torta sfogliando uno dei libri di Nigella Lawson (sì ok, lo so, è un po' una mia ossessione!), e mi hanno subito affascinato le foto, per i colori e la lucentezza. Non sono un grande appassionato delle torte al



limone, perchè tendono sempre a risultare un po' troppo acidule, ma ho voluto provare. Inoltre mi stuzzicava l'idea di usare la farina di mais invece della farina di frumento, che rende questa torta adatta anche ai celiaci.

Il risultato mi ha davvero sbalordito: è morbidissima, molto umida grazie allo sciroppo, molto saporita e l'effetto della farina di mais sotto ai denti è fenomenale. Provatela!

Ingredienti:

- burro, 200 gr
- zucchero semolato, 200 gr
- farina di mandorle, 200 gr
- farina di mais fine (fioretto), 100 gr
- 3 uova grandi, intere
- lievito per dolci, 1 cucchiaino e 1/2
- la scorza di due limoni
- per lo sciroppo:
 - il succo di due limoni
 - zucchero a velo, 125 gr

Preriscaldare il forno (statico) a 180°, imburrare bene una tortiera ad anello e foderare il fondo con un disco di carta forno.

Portare il burro a temperatura ambiente poi versarlo nel boccale della planetaria insieme allo zucchero semolato. Lavorare a velocità media fino ad ottenere un composto bianco

e soffice.

In una ciotola a parte unire le farine e il lievito e mescolare bene per amalgamare.



Versare 1/3 degli ingredienti secchi nel burro montato e lavorare brevemente. Aggiungere un uovo, amalgamare, poi continuare con 1/3 di ingredienti secchi, il secondo uovo, quel che resta degli ingredienti secchi e, per ultimo, il terzo uovo, lavorando per alcuni secondi dopo ogni fase. Aggiungere anche la scorza dei limoni e amalgamare per una decina di secondi spatolando, se necessario, i bordi della ciotola con un leccapentole.

Versare il composto (che risulta abbastanza denso) nella tortiera e livellare bene con una spatola.



Infornare per circa 40 minuti o finché, inserendo nella torta uno stuzzicadenti, questo non esce asciutto.

Nel frattempo preparare lo sciroppo: in un pentolino mescolare lo zucchero a velo con il succo dei due limoni, porre sul fuoco e mescolare continuamente fino a raggiungere il bollore. Non appena il composto torna trasparente (significa che lo zucchero è completamente sciolto) è pronto.

Una volta tolta la torta dal forno, con uno stuzzicadenti bucare la superficie in modo uniforme, in questo modo quando

verseremo lo sciroppo questo penetrerà all'interno della torta inumidendola bene.



Versare lentamente lo sciroppo, spargendolo bene fino ai bordi con un cucchiaino.



